KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 27.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI*. LECZNICTWO DOMOWE — *DR. M. KŁOSIŃSKA*. TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — *PANI ELŻBIETA*. OGRÓDKI — OGRODNIK-ARCHITEKT *STANISŁAW SCHOENFELD*. HODOWLA WARZYW — *ZOFJA WRÓBLEWSKA* OD REDAKCJI. NAPOJE GORĄCE I ZIMNE — *WANDA DOBRZAŃSKA*.

Każda z Pań, mających do rozporządzenia działkę ziemi,

powinna już teraz zapoznać się z następującemi książkami wyd.
ŻYCIE PRAKTYCZNE:

MÓJ OGRÓDEK
(Kwiaty)

MÓJ OGRÓDEK
(Trawniki, inspekty, warzywa)

OWOCE W MOIM OGRÓDKU

MÓJ OGRÓDEK
(Drzewa i krzewy ozdobne)

SAŁATY—HODOWLA I PRZYRZĄDZANIE

NASIENNICTWO PRAKTYCZNE I DOCHODOWE

ZIOŁA LEKARSKIE NAJLEPSZEM ŹRÓDŁEM DOCHODU

Cena każdej książki 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Zamawiać i nabywać w Tow. Wyd. „BLUSZCZ“ — Warszawa, Plac Zamkowy 9 oraz we wszystkich księgarniach.

NOWOŚĆ!

Bardzo cenna dla pań gospodyń doskonała książka

p. t.

CO MOŻNA ZROBIĆ Z MLEKA

zawierająca wszelkie wskazówki, dotyczące przerobu i podawania mleka i wszelkich jego przetworów.

Cena 1 zł. 50 gr., z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „Bluszcz“—Warszawa, Pl. Zamkowy 9.

Źródłowe, najnowsze wiadomości o racjonalnem odżywianiu zawiera zeszyt wydawnictwa „Życie Praktyczne“

p. t.

JARSTWO i SURÓWKA

który powinien się znajdować w każdym dobrze prowadzonym domu

Cena 1 zł. 50 gr.

Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Wysyła Administracja „Życia Praktycznego“ — Warszawa Plac Zamkowy 9. Konto P.K.O. Nr. 170.

Za zaliczeniem, ze względu na wysokie koszta pocztowe, nie wysyłamy.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 27 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 19.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Weksle.

Z chwilą otrzymania wekslu od indosanta, indosatarjusz staje się prawnym posiadaczem wekslu i może podejmować wszelkie czynności wekslowe, jak: odebrać zapłatę, wnieść skargę i t. p. Zapomocą indosu można przenieść każdy weksel, choćby w nim nawet nie było rubryki „zapłacę na zlecenie X", lecz figurowało wprost nazwisko remitenta: „zapłacę X", chyba, że wystawca wyraźnie zabronił indosowania wekslu, pisząc w nim: „zapłacę X., ale nie na jego zlecenie".

Wystawca wekslu własnego *odpowiada* tylko za zapłatę wekslu, natomiast wystawca wekslu przekazowego odpowiada nietylko za zapłatę wekslu przez przekazanego, lecz także za przyjęcie przez niego wekslu, oraz za jego wypłacalność. A więc wystawca wekslu przekazowego będzie zmuszony sam weksel wykupić zarówno wtedy, gdy przekazany nie wykupi go w terminie, jak wtedy, gdy przekazany wekslu wogóle nie przyjmie, jak wreszcie w wypadku, kiedy przekazany, czy to przed, czy po przyjęciu wekslu, stanie się niewypłacalnym (zawiesi wypłaty, zostanie ogłoszona jego upadłość i t. p.). Od odpowiedzialności za przyjęcie wekslu może się wystawca zwolnić przez dodanie odpowiedniego zastrzeżenia na wekslu. Przekazany nie jest wekslowo zobowiązany do zapłaty wekslu, aż do chwili, w której położy na nim swój podpis na znak, że weksel przyjmuje; wtedy nazywamy go już akceptantem lub przyjemcą i odpowiada on za zapłatę sumy wekslowej w oznaczonym terminie. Do osób wekslowo zobowiązanych należą jeszcze indosanci i ręczyciele. Indosant zobowiązany jest wekslowo wobec każdego ze swych następców (a może żądać zapłaty sumy wekslowej od każdego ze swych poprzedników). Ręczyciel odpowiada z wekslu w równej linji z osobą za którą poręczył; osobę tę należy na wekslu wymienić przed podpisem ręczyciela np. „poręczam za X". Jeżeli osoba, za którą poręczono, nie zostanie wskazana, uważa się, że poręka dotyczy wystawcy wekslu. Ręczyciel, który weksel wykupił, ma prawo zwrotnego poszukiwania wobec osoby za którą ręczył i wobec jej poprzedników.

Przyjęcie wekslu przekazowego przez przekazanego jest momentem przełomowym, od którego począwszy przekazany, jako akceptant, staje się wekslowo zobowiązanym. Z reguły posiadacz wekslu ma prawo przedłożyć weksel do przyjęcia, ale może z tego prawa nie korzystać, jednakże w dwóch wypadkach ma on obowiązek przedłoże-

nia wekslu do przyjęcia, a to wtedy, gdy wystawca wyraźnie to polecił, lub, gdy weksel jest płatny w pewien czas po ukazaniu. Wystawca może polecić przedłożenie wekslu do przyjęcia nawet z oznaczeniem terminu, w którym to przedłożenie ma nastąpić, jeżeli chce, by przekazany wiedział o terminie płatności wekslu i mógł zapłatę przygotować.

Przedłożenie weksli z terminem płatności będzie liczony dopiero od dnia przyjęcia (względnie protestu z powodu nieprzyjęcia). Weksel powinien być przedłożony do przyjęcia w miejscu zamieszkania przekazanego. Przekazany, jeżeli nie chce decydować odrazu czy weksel przyjmie, może zażądać, aby posiadacz wekslu przedłożył mu go powtórnie dnia następnego, jednak nie może wymagać, by weksel pozostawiono na ten czas w jego rękach. Jeżeli na wekslu nie ma co do terminu przedłożenia żadnych zastrzeżeń, można go przedłożyć w dowolnym czasie, między wystawieniem i płatnością, jednakże weksle płatne w pewien czas po okazaniu muszą być przedłożone do przyjęcia przed upływem sześciu miesięcy od dnia wystawienia, o ile wystawca nie zakreśli wyraźnie terminu dłuższego (przyjęcie musi tu być datowane). Co do formy przyjęcia, to wystarcza sam podpis przekazanego na przedniej stronie wekslu: gdyby przyjęcie miało być umieszczone na odwrotnej stronie wekslu, trzeba przed podpisem przekazanego dodać wyraz „przyjmuję“, „akceptuję“ lub t. p., gdyż sam podpis mógłby uchodzić za indos in blanco lub poręczenie. Posiadacz wekslu może żądać, by przekazany przyjął weksel bez żadnych zmian, ograniczeń lub warunków, jednakże wolno jest przekazanemu ograniczyć przyjęcie do części tylko sumy wekslowej, a posiadacz wekslu musi się na to zgodzić, gdyż w przeciwnym razie straciłby on regres do wystawcy (i innych poprzedników) o tę część sumy, którą przekazany chciał przyjąć. Jeżeli przekazany ograniczy w ten sposób przyjęcie do części sumy wekslowej, posiadacz wekslu, chcąc zabezpieczyć sobie regres w stosunku do jego poprzedników, musi nieprzyjęcie pozostałej sumy stwierdzić protestem.

Jeżeli *dzień płatności* wekslu wypada w święto, zapłaty można wymagać dopiero najbliższego dnia powszedniego. Weksel płatny „za okazaniem“ staje się wymagalnym w chwili przedłożenia do zapłaty, dlatego też weksli przekazowych z takim terminem płatności nie przedkłada się zazwyczaj do przyjęcia, lecz wprost do zapłaty. Weksel tego rodzaju musi być przedłożony do zapłaty w czasie oznaczonym przez wystawcę, lub, w braku takiego oznaczenia, w ciągu sześciu miesięcy od daty wystawienia. Zaniedbanie tych terminów powoduje utratę regresu do wystawcy i indosantów. Termin w którym weksel płatny za okazaniem ma być przedłożony do zapłaty, może również oznaczyć od siebie indosant, pod warunkiem, że termin przez niego zakreślony nie będzie dłuższy od czasokresu oznaczonego przez wystawcę ani też nie będzie przekraczał sześciu miesięcy. Zaniedbanie takiego terminu pociąga za sobą utratę regresu tylko w stosunku do tego indosanta, który termin oznaczył.

Termin płatności weksli targowych przypada w przeddzień zamknięcia targów, a gdy trwają one jeden tylko dzień, w dzień targowy.

Posiadacz powinien *przedłożyć* weksel *do zapłaty* wystawcy, względnie akceptantowi, w dniu płatności, lub w jednym z następnych dwóch dni powszednich. Wystawca (akceptant) obowiązany jest do zapłaty sumy wekslowej jedynie za zwrotem wekslu. Wypłaca się sumę wekslową z reguły w tym rodzaju pieniądza, w jakim jest wymieniona na wekslu, jeżeli jednak weksel opiewa na walutę zagraniczną, to można zapłacić także w walucie krajowej, po przeliczeniu według kursu giełdowego dnia płatności. Wyjątek od tej zasady stanowi wypadek, gdy wyraźnie w wekslu zaznaczono, że zapłata ma nastąpić w walucie obcej, wówczas zapłata w pieniądzach krajowych możliwa jest tylko za zgodą posiadacza wekslu. Jeżeli w wekslu wymieniono walutę, która w kraju wystawienia ma tę samą nazwę co w kraju zapłaty, to w razie wątpliwości obowiązuje zapłata w walucie miejsca płatności.

Posiadacz wekslu nie może odmówić przyjęcia zapłaty częściowej, straciłby bowiem w tym wypadku regres do poprzedników, co do tej kwoty, którą mu ofiarowywano. Dla zabezpieczenia regresu co do niezapłaconej części sumy wekslowej, należy sporządzić co do niej protest. Oczywiście, jeżeli ktoś odmówi przyjęcia częściowej zapłaty z wekslu już zaprotestowanego, to na żadne ujemne skutki się nie narazi, gdyż regres do poprzedników w stosunku do całej kwoty wekslowej ma już zapewniony.

Jeżeli wystawcy, względnie akceptantowi, nie przedłożono wekslu do zapłaty w dniu płatności, lub w jednym z następnych dwóch dni powszednich, może on się uwolnić od zobowiązania wekslowego przez złożenie sumy wekslowej do depozytu sądowego w miejscu płatności wekslu.

Pomiędzy dłużnikami wekslowymi rozróżniamy *dłużnika głównego i dłużników regresowych*, którzy odpowiadają z wekslu dopiero w tym wypadku, gdy nie wykupi go dłużnik główny.

W wekslu przekazowym dłużnikiem głównym jest akceptant, a dłużnikami regresowymi wystawca i indosanci. W wekslu własnym dłużnikiem głównym jest wystawca, a regresowymi indosanci.

Z wekslu „własnego“ można żądać zapłaty od dłużników regresowych wówczas, gdy wystawca nie wykupił go w terminie, albo gdy wypłacalność staje się niepewna.

Z wekslu przekazowego od dłużników regresowych wymagalna jest zapłata wtedy, gdy przekazany odmówi przyjęcia wekslu, gdy akceptant odmówi zapłaty, albo też, gdy stanie się niepewną wypłacalność przekazanego (czy też akceptanta), lub wypłacalność wystawcy, jeżeli weksel jest wystawiony z zakazem przedkładania do przyjęcia. Niepewną wypłacalność przyjmuje się gdy ogłoszono czyjąś upadłość, wdrożono w stosunku do niego przystępowanie układowe, lub na jego majątku, już po wystawieniu wekslu, przeprowadzono bezowocną egzekucję.

Dla utrzymania praw wekslowych wobec dłużnika głównego posiadacz wekslu nie potrzebuje dopełniać żadnych formalności; dłużnik główny odpowiada za zapłatę wekslu przez cały czas aż do upływu przedawnienia. W stosunku natomiast do dłużników regresowych, prawo posiadacza wekslu zgaśnie, jeżeli posiadacz w dniu płatności, lub w jednym z następnych dwóch dni powszednich, nie przedstawi wekslu dłużnikowi głównemu do zapłaty i nie stwierdzi w tym samym czasie protestem, że zapłaty mu odmówiono.

Wszyscy dłużnicy wekslowi, tak główny, jak i regresowi odpowiadają solidarnie i w równej linji za całą sumę wekslową, tak, że posiadacz wekslu, który w przepisanym czasie sporządził protest, może zaskarżyć o zapłatę nietylko dłużnika głównego lecz i któregokolwiek z dłużników regresowych, a nawet wszystkich dłużników razem i na majątku każdego z nich prowadzić egzekucję.

Posiadacz wekslu *może* od swoich poprzedników *żądać zapłaty:*

1. niezapłaconej w terminie sumy wekslowej,

2. odsetek ustawowych od sumy wekslowej za czas od dnia płatności do dnia zapłaty,

3. kosztów protestu i innych kosztów, które powstały wskutek niewykupienia weksla w terminie,

4. prowizji komisowej, która ma charakter wynagrodzenia za trudy związane z dochodzeniem sumy wekslowej, a która nie może przekraczać $^1/_6$% tej sumy.

Posiadacz wekslu, *który już weksel wykupił* od któregoś z następnych indosantów, *może domagać się* od swoich poprzedników *zapłaty:*

1. zapłaconej przez siebie sumy zwrotnej, to znaczy sumy obejmującej już wszystkie koszta przed chwilą wyszczególnione,

2. odsetek ustawowych od tej sumy od dnia uiszczenia jej przez siebie do czasu odbioru od poprzednika,

3. swoich kosztów,

4. prowizji komisowej, nieprzekraczającej $^1/_6$% sumy wekslowej.

Mówimy, że weksel jest *przedawniony*, jeżeli utracił swą moc, ponieważ jego posiadacz niedochodził swych praw w terminie przepisanym ustawą.

Roszczenie wekslowe przeciwko akceptantowi wekslu przekazowego i wystawcy wekslu własnego, przedawnia się w przeciągu trzech lat od dnia płatności wekslu, przyczem bieg przedawnienia rozpoczyna się od następnego dnia po dniu płatności, bez względu na to czy jest to dzień powszedni czy świąteczny.

Oczywiście w tym samym czasie przedawnia się roszczenie wekslowe przeciwko osobie, która za akceptanta lub wystawcę poręczyła, ręczyciel odpowiada bowiem w równej linji z osobą za którą poręczył.

Prawa wekslowe osoby, która weksel posiada w terminie płatności, to jest tak zwanego ostatniego posiadacza, wobec dłużników regresowych przedawniają się po upływie jednego roku.

Prawa indosanta, który weksel wykupił, wobec jego poprzedników ulegają przedawnieniu z upływem sześciu miesięcy od dnia, w którym ten indosant weksel wykupił, o ile wykupienie nie nastąpiło dopiero naskutek skargi, wtedy bowiem okres przedawnienia rozpoczyna biec już od dnia doręczenia skargi.

Wystawca i akceptant wekslu przekazowego oraz wystawca wekslu własnego odpowiadają w razie przedawnienia się wekslu z tytułu *niesłusznego zbogacenia.* Roszczenie z tego tytułu nie dotyczy już sumy wekslowej, lecz tylko sumy o jaką wystawca lub akceptant zbogacił się rzeczywiście wskutek tego, że weksel nie musiał być wykupiony. Wystawca wekslu przekazowego będzie zbogacony, jeżeli nie dał przekazanemu nic, albo niecałą sumę wekslową, a otrzymał ją od remitenta, któremu weksel odstąpił. Akceptant będzie zbogacony, jeżeli otrzymał sumę wekslową lub jej równowartość od wystawcy, a wskutek przedawnienia, wekslu nie potrzebował wykupić. W ten sam sposób ze szkodą ostatniego posiadacza wekslu zbogaci się wystawca wekslu własnego, o ile otrzymał kwotę wekslową od remitenta. Nie będzie mógł wystąpić ze skargą z tytułu niesłusznego zbogacenia taki posiadacz wekslu, który otrzymał weksel od poprzednika za darmo, gdyż zbogacenie wystawcy czy akceptanta nie nastąpi w tym wypadku z jego szkodą.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Apteczka. Ratownictwo.

Lecznictwo domowe rozpada się na dwie zasadnicze grupy: ratownictwo i pielęgniarstwo, bo o tem, aby którakolwiek z pań domu matek i żon mogła podjąć się samodzielnego leczenia domowników bez fachowego w tym kierunku wykształcenia mowy być nie może i nie powinno.

Zdrowie wogóle, a zdrowie dzieci w pierwszym rzędzie to sprawa odpowiedzialna, której ani lekceważyć, ani nie doceniać nie wolno, a jak bardzo łatwo wywołać zgubne skutki przez proste nieuświadomienie, niech nam posłuży przykład *bezkrytycznego* dawania na przeczyszczenie przy każdem niedomaganiu, które wobec zaburzeń spowodowanych w organizmie niedomagania ślepej kiszki może być nawet zabójcze.

Jeżeli przeciwstawiam się kategorycznie temu, aby pani domu brała na siebie rolę *lekarza amatora* i tylko w wypadkach ciężkiej choroby wzywała lekarza, to znów muszę położyć nacisk na konieczność wyszkolenia pielęgniarskiego kobiety, która zakłada rodzinę, daje ono bowiem umiejętność rozpoznania chorób na podstawie charakterystycznych objawów, pielęgnowania chorych i niesienia pomocy w nagłych wypadkach, jak: oparzenie, skaleczenie, stłuczenie, złamanie, zatrucie, omdlenie i t. p.

Podstawowe wiadomości z tej dziedziny są niezbędne nietylko w obliczu chorób i wypadków, ale trudno obejść się bez nich wogóle, a szczególniej wychowując dzieci.

Jakże często nie zwracamy uwagi na drobne napozór niedomagania, które są nieomylnym wskaźnikiem, że coś się w organizmie popsuło, lub że zanosi się na jakąś chorobę, czy chroniczne niedomaganie. Spóźnione reagowanie powoduje niejednokrotnie rozwój poważnej choroby, którą trudno opanować, gdy pomoc udzielona w porę, lekarz zawezwany zanim choroba zawładnie organizmem i rozwinie się w nim, byłyby mogły łatwo zaradzić złemu.

W obydwuch wypadkach tak w pielęgniarstwie, jak i ratownictwie niezbędną jest przedewszystkiem apteczka domowa, wyposażona we wszystkie potrzebne przy pielęgnowaniu chorych i niesieniu pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, przybory i środki.

Najracjonalniej jest przeznaczyć na apteczkę niewielką szafkę zawieszoną na ścianie, zaopatrzoną w szczelnie zamykające się drzwiczki i solidny zamek. Apteczka powinna być zawieszona tak wysoko, aby dzieci nie mogły jej dosięgnąć; kluczyk od niej musi być przechowywany zawsze w jednem i tem samem miejscu, aby go nigdy szukać nie trzeba. Jednakże rada zawieszania kluczyka na haczyku wbitym w ścianę przy apteczce, albo też pozostawiania go na szafce aptecznej, którą spotyka się przeważnie przy omawianiu tego tematu jest niewłaściwa, gdyż wiemy wszystkie z praktyki, jak często dzieci lubią zdobywać przeszkody i zapoznawać się właśnie z temi rzeczami, które przed niem chronimy, a fakt, że szafka apteczna wisi na ścianie nie wyklucza dostania się do niej po krzesełku i zapoznania się z jej niebezpieczną nieraz zawartością zapomocą znalezionego pod ręką klucza.

Wnętrze apteczki powinno być podzielone. Kilka niewielkich szufladek, na przybory i półeczki na pudełka, butelki i słoiki.

Jeżeli trudno nam jest zdobyć się na specjalną apteczkę można poradzić sobie przeznaczając na nią duże drewniane, lub z grubego kartonu pudło, podzielone na przegródki i zaopatrzone w szczelne przykrycie, które odgranicza przechowywane przedmioty od zanieczyszczenia. Pudełko takie przechowujemy w szufladzie komody, lub na jednej z półek szafy, stale na klucz zamkniętych. Trzymanie środków aptecznych na półce szafy z bielizną, a już na półce kredensu w pierwszym rzędzie jest niewskazane trzeba się bowiem liczyć z tem, że swoisty, a nieunikniony aromat jaki niektóre środki wydzielają byłby zarówno w szafie, jak kredensie nie do zniesienia.

Zastanówmy się teraz nad tem w co trzeba wyposażyć apteczkę domową aby nam była pewną i wydajną pomocą w każdym wypadku.

Omówię tutaj oddzielnie przybory i środki.

PRZYBORY.

Termometr (ciepłomierz) do mierzenia gorączki.

Termometr kąpielowy.

Wata hygroskopijna owinięta w czysty papier, lub w kawałek czystego płótna.

Gaza sterylizowana (jałowa) wolna od bakteryj.

Bandaże kalikotowe i bandaże gazowe.

Przylepiec na ranki małe i trudne do opatrzenia jak np. na głowie, ramieniu.

Ceratka do okładów.

Flanelka do okładów.

Ręcznik długi na trzy metry do okładów.

Szpilki-przyjaciółki (agrafki) stalowe nierdzewiejące do zapinania okładów.

Worek na lód (nieprzemakalny).

Worek do wody gorącej (gumowy).

Zakraplacz do oczów przechowywany w szklanym (czystym) przykrytym słoiku.

Kroplomierz do liczenia kropel przy podawaniu lekarstwa.

Kieliszek z miareczką do podawania lekarstwa.

Rurka szklana do picia przy zapaleniu gardła, lub do zażywania lekarstwa, które niszczy zęby (np. preparaty w skład których wchodzi żelazo).

Dwa tuziny baniek.

Nożyczki niezbędne przy opatrunkach i do niczego innego nie używane. Nożyczki trzeba utrzymywać bardzo czysto.

Pinceta — specjalne szczypczyki do wyciągania drzazeg i t. p.

Gumowy balonik (lewatywa).

Hegar (irygator) szklany, gumowy, albo blaszany.

ŚRODKI.

Jodyna.

Woda utleniona do przemywania ran, do płókania gardła.

Kali hypermanganikum.

Woda borna 2 proc. do przemywania oczu.

Woda Burowa, czyli tak zwana kwaśna woda do okładów przy stanach zapalnych skóry i potłuczeniach.

Terpentyna francuska.

Alkohol 40 proc. jako środek dezynfekcyjny używany do dezynfekcji przyborów lekarskich.

Krople walerjanowe.

Krople Inoziemcowe, lub inne o równoznacznem działaniu używane przy gwałtownym rozstroju żołądka połączonym z bólami.

Olej rycynowy.

Olej lniany, lub woda wapienna do okładów przy oparzeniu.

Maść borna.

Wazelina.

Proszki uspakajające bóle głowy.

Krople od kaszlu.

Aspiryna w tabletkach.

Kwas borny w proszku.

Rumianek.

Ślaz.

Szałwia.

Maliny suszone, albo kwiat lipowy suszony na poty.

Talk do zasypywania przy odparzeniu, odleżynach. Talk trzeba trzymać w pudełku a nie w woreczku, aby się nie rozsypywał i nie zanieczyszczał.

Czysty puder *ryżowy.*

W apteczce trzeba też zostawić wolne miejsce na środki zapisane przez lekarza, buteleczki z lekarstwami, pudełeczka z proszkami, słoiki z maścią i t. p. Ważną i niezbędną rzeczą jest, aby każdy słoik, każda butelka i każde pudełeczko były zaopatrzone w kartkę ewidencyjną z czytelnym napisem. Kartki trzeba przylepiać mocno, aby nie odpadały i pisać na nich wyraźnie nazwę środka przechowywanego.

Apteczka musi być utrzymana we wzorowym porządku i conajmniej raz na miesiąc kompletowana.

Pod kompletowaniem należy rozumieć dopełnianie braków i usuwanie środków, które podlegają szybkiemu zepsuciu.

Dobrze zaopatrzona i starannie utrzymana apteczka daje przedewszystkiem poczucie spokoju i pewności, że w nagłym wypadku mamy pod ręką wszystko potrzebne do udzielenia pierwszej pomocy. To poczucie wpływa w dużej mierze na zachowanie, w obliczu niebezpieczeństwa, zimnej krwi, która jest nieodzownym warunkiem skutecznej pomocy.

A teraz kiedy już mamy urządzoną i zagospodarowaną apteczkę przejdziemy do ratownictwa, omawiając poszczególne wypadki.

Zacznę od tak zwanych *urazów,* czyli uszkodzenia ciała.

USZKODZENIE CIAŁA.

Uszkodzenie ciała czyli stłuczenie jest to uszkodzenie bez ran zewnętrznych, a więc: stłuczenie, zgniecenie, zwichnięcie, złamanie, naciągnięcie wiązadeł.

Stłuczenie jest spowodowane działaniem tępej siły przy uderzeniu, lub upadku; objawem stłuczenia jest obrzęk danego miejsca, wylew krwawy podskórny objawiający się sińcem i dotkliwy ból.

Siniec w pierwszem stadjum ma barwę niebiesko-czerwoną, poczem zabarwienie zmienia się i staje się brunatno - żółtawo - zielone, a po paru dniach zanika.

Na miejsce stłuczone trzeba kłaść okłady z zimnej wody, lub wody Burowa. Okłady bez ceratki, poprostu maczać kawałek płótna kilkakrot-

nie złożonego, lekko wyżymać i przykładać na stłuczone miejsce. Zmieniać natychmiast gdy tylko okład się zagrzeje.

ZWICHNIĘCIE STAWÓW.

Jeżeli wskutek działania nadmiernej siły dwie kości tworzące staw zeskakują, a torebka stawowa pęka, powstaje zwichnięcie.

Zwichnięcie poznaje się po charakterystycznem zniekształceniu stawu, oraz po tem, że staw traci zdolność wykonywania ruchów. Przy złamaniu mamy nieprawidłową i nadmierną ruchomość stawów, czego przy zwichnięciu wyraźnie brak.

Nastawienia stawu może wykonać tylko lekarz, a pierwsza pomoc ograniczy się tutaj jedynie do unieruchomienia, oraz przykładania zimnych okładów na bolesny i obrzękły staw. Wezwanie chirurga staje się niezbędnem.

Złamanie kości może nastąpić w miejscu działania siły np. przejechanie nogi kołem od wozu, albo też wskutek: nadmiernego zgięcia, skręcenia, naciągnięcia kości co ma miejsce przy upadku.

Pierwszym objawem złamania kości jest nieprawidłowa ruchomość i dotkliwy ból. Dalszym objawem jest skrócenie danej części ciała, zwłaszcza jeżeli obydwa odłamki przesunęły się, albo skrzywiły.

Pierwszą i jedyną pomocą domową w wypadku złamania jest unieruchomienie i umożliwienie transportu, czyli przeniesienia chorego do domu, lub przewiezienia do szpitala, czy lecznicy.

Najczęściej złamania występują w kończynach to znaczy rękach, lub nogach. Ustalenie kończyny jest stosunkowo łatwe. W tym celu posługujemy się deseczką, kawałkiem forniru, mocną tekturą, grubem linoleum, przykrawając kawałek jednego z wyżej wyszczególnionych materjałów tak aby można było ułożyć na tem podłożu złamaną kończynę. Taką prowizoryczną szynę pokrywa się warstwą waty i układa na niej bardzo delikatnie, (tak aby nie sprawić bólu) złamaną rękę, lub nogę, poczem obandażowywuje się ją lekko.

Jeżeli złamanie jest powikłane to znaczy z równoczesnem zranieniem należy ranę opatrzeć w sposób jaki podam omawiając zranienie. Jeżeli zakładamy opatrunek prowizoryczny, który ma służyć jako przejściowy tylko na czas przeniesienia chorego do domu, można poprostu nałożyć na ranę gazy sterylizowanej i lekko ją przybandażować.

Transportując chorego trzeba unikać wszelkich gwałtownych ruchów i wstrząsów, które powodują dotkliwy ból.

Jeżeli szpital, lub lecznica są oddalone, lub jeżeli z jakichkolwiek względów nie możemy tam przewieźć natychmiast chorego trzeba niezwłocznie wezwać fachowej pomocy lekarskiej (chirurga) inaczej skazujemy chorego na cierpienie, komplikacje, a niejednokrotnie na nieuleczalne kalectwo.

GRUPA IX. WYKŁAD 12.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Owoce, konserwy, korzenie,

Przy kupnie owoców należy zwracać uwagę na ich świeżość, gdyż owoce nadpsute a głównie pleśnią pokryte, nietylko są niesmaczne (naprzykład wiśnie i jagody czarne mają wyraźną gorycz, nie dającą się usunąć przy gotowaniu ani smażeniu na konfitury), — lecz są też i szkodliwe dla zdrowia.

Pleśnieniu podlegają głównie drobne owoce letnie: poziomki, truskawki, czereśnie, jagody czarne i t. p. Pleśń zwykle występuje w postaci białych plam, następnie plamy te czernieją, co jest dowodem bardzo zaawansowanego stanu zepsucia owoców. Należy jednak odróżnić zepsucie od zgniecenia, pobicia, pociskania owoców przy ich transporcie. Takie uszkodzone mechanicznie owoce oczywiście łatwo ulegają zepsuciu, na razie jednak są zdatne do użytku i nadają się na większość przetworów jak to: marmelady, galarety i syropy, i do użytku kuchennego na potrawy zimne i gorące.

Kupując owoce na kompoty i konfitury, należy wybierać niezupełnie jeszcze dojrzałe, aby się nie rozgotowały łatwo, stosuje się to szczególniej do owoców pestkowych, a więc w pierwszym rzędzie do różnych śliwek.

Na użytek kuchenny kupujemy zwykle gatunki jabłek kwaskowych, gdyż tylko te dobrze się pieką i dają ugotować na miękko. Jabłka słodkie po upieczeniu lub ugotowaniu stają się gąbkowate,

niesmaczne. Przeciwnie, na konfitury bierzemy jabłka słodkie, które, przy długiem nawet smażeniu nie rozpadają się, brak w nich kwasu zastępujemy dodatkiem soku cytrynowego lub soli cytrynowej (kwasku). W ogólności najlepsze i najsmaczniejsze jabłka letnie i jesienne mają cienką skórkę, co jest bardzo ważne, gdyż według najnowszych zaleceń lekarzy, jabłka należy spożywać ze skórką, — pod skórką bowiem i w samej skórce mieszczą się życiodajne witaminy. Zimowe jabłka, a głównie wszystkie gatunki renet mają skórę grubą i nieraz nawet jakby chropawą, co nie przeszkadza im mieć mięsa smacznego, kruchego i delikatnego. Jabłka zagraniczne, bez których niestety, ku wiośnie, obejść się nie możemy, gdyż nie umiemy dobrze konserwować jabłek krajowych, czy też nie mamy gatunków nadających się do długiego przechowywania, — otóż te jabłka zagraniczne należy bardzo starannie myć i ocierać przed użyciem, gdyż są one kilkakrotnie spryskiwane płynami trującemi, a to w celu zapobieżenia rozwojowi pleśniowych grzybków, psujących zewnętrzny wygląd owocu. Trucizny te tak głęboko wżerają się w skórę jabłek, że najlepiej używać je do jedzenia na surowo i do kuchni obrane ze skórki.

Kupując gruszki do natychmiastowego użytku należy je próbować naciskając lekko palcami. Gruszka soczysta i dojrzała, niezależnie od grubości skórki, zawsze się ugina przy naciśnięciu. Zbyt miękka, papkowata jest już przejrzała, najczęściej ulęgła we środku. Na kompoty i konserwy wybieramy gruszki raczej twarde.

Kupując melony, należy je starannie wąchać. Jeśli przez skórkę czuć wyraźny zapach melona, jest on dojrzały, chociażby skórka jeszcze była szaro-zielona lub zupełnie zielona. Melonów z plamami kupować nigdy nie należy. Mała, miękka plamka zewnętrzna może być dowodem dużego, wewnętrznego gniazda zgnilizny, a takie gniazdo zgnilizny daje gorycz i psuje smak całego melona.

Kawony powinny być słodkie, — o ile kupujemy owoc cały możemy rozpoznać stopień ich dojrzałości, mocno ściskając kawona obu rękami. Dojrzały, a co zatem idzie, słodki kawon wydaje charakterystyczny trzask, wyraźnie dający się słyszeć przy przyłożeniu doń ucha.

Pomarańcze najlepsze do jedzenia mają cienką skórkę i muszą być twarde, ciężkie. Pomarańcza miękka i lekka jest wewnątrz sucha. Pomarańcze tak zwane malinowe, o czerwonem mięsie, mają prawie zawsze trochę tego czerwonego barwnika na skórce. Pomarańcze na konfitury a głównie do smażenia na skórki, tak niezbędne w każdej kuchni, wybieramy przeciwnie z jak najgrubszą skórą.

Toż samo się stosuje do cytryn, które chcemy smażyć na cykatę. Cytryny do herbaty i do kuchni wybieramy najbardziej gładkie, kształtne, bez guzów i o najcieńszej skórce, gdyż takie mają najmniej ziarnek i są najbardziej soczyste.

Jeżeli chodzi o konserwy owocowe, to nie należy nigdy brać puszek, chociażby lekko wydętych, dowodzi to fermentacji konserwy. Nigdy nie możemy być pewni stopnia tej fermentacji, i czy po otworzeniu takiej puszki całej jej zawartości nie będzie trzeba wyrzucić. W ogólności konserwy owocowe nie powinny stać w blasze dłużej nad rok jeden. Puszki blaszane używane do konserw, są wewnątrz pokryte lakierem izolującym blachę od syropu owocowego. Przy bardzo długiem staniu kwas owocowy rozjada też lakier, a potem stopniowo i sam metal, co nietylko ujemnie wpływa na smak lecz i na zdrowie.

Konserwy w szkle mogą stać lata całe. Jeżeli na kompotach w Weck'ach, lub na syropach pojawi się cieniuchna, biała, gładka pleśń, nie dowodzi to wcale zepsucia konserwy. Pleśń taka może stać na konserwie całemi tygodniami nie przenikając do jej wnętrza i nie psując jej smaku. Po otworzeniu konserwy zdejmujemy ją łyżką czy widelcem. Przeciwnie, jeśli pleśń grubieje, zielenieje, lub pokrywa się kosmaciną w rodzaju mchu, konserwę należy natychmiast otworzyć, pleśń usunąć a samą konserwę nanowo sterylizować lub natychmiast użyć, — w obu wypadkach, jeśli jeszcze nie jest zepsuta.

Niestety jednak pojawienie się takiej pleśni jest znakiem — że jest wogóle zapóźno na wszelki ratunek. Szczególniej kupując różne sosy ostre, różne musztardy, grzybki marynowane, korniszony i t. p. należy starannie oglądać, czy nie mają na wierzchu pleśni.

Często pleśń taka nie jest widoczna na samej konserwie lecz ukryta pod korkiem dochodzącym do samej zawartości butelki lub słoika.

Z konserw rybnych niektóre doskonale znoszą kilkoletnie nawet przechowanie. Do nich w pierwszym rzędzie należą sardynki, szczególniej sardynki francuskie, konserwowane w wysokich gatunkach oliwy. Stojąc dłużej nawet, nabierają delikatniejszego smaku, jakby macerują się w tej oliwie. Toteż prawie nie ma wypadku kupienia zepsutych sardynek. Jedynie czego nie lubią, to silnej operacji słonecznej, to też nie należy kupować sardynek z wystawy sklepowej i w domu trzeba je przechowywać w ciemnej szafie lub spiżarni.

Sardynki portugalskie, konserwowane w gorszej oliwie, mają kolor żółtawy i smak mniej delikatny, są jednak również trwałe. Do trwałych konserw rybnych należą jeszcze włoskie konserwy

w oliwie, a głównie sardele w oliwie. Bardzo natomiast nietrwałe są wszelkie zagraniczne i krajowe anchovis, kilki, śledziki w różnych sosach. Toż samo można powiedzieć o szprotach, które chociaż konserwowane w oliwie, jednak widocznie mniej umiejętnie też się często psują. Skumbrje i byczki w pomidorach są nieco trwalsze, jednak wszystkich tych konserów dużych zapasów robić nie należy i przy kupnie dawać duże baczenie na wygląd puszki. Jeśli blacha jest chociaż trochę wydęta, dowodzi to zaczętego procesu rozkładu konserwy i jej niezdatności do użycia.

Do trwalszych konserw należą łososie amerykańskie i homary w puszkach, prawie teraz w Polsce nie spotykane.

Konserw mięsnych w czasach niewojennych prawie nie używamy i dzięki Bogu. Amerykanie niemi się przeważnie odżywiający, zapadają na ciężkie, u nas rzadko spotykane, żołądkowe cierpienia.

Jeżeli czasem zachodzi potrzeba użycia jakichś mięsnych konserw, — w podróży, na polowaniu i t. p. należy się kierować temi samemi wskazówkami co przy konserwach rybnych i owocowych. Puszki powinny mieć oba dna zupełnie równe i gładkie bez najlżejszego wydęcia.

Przy kupnie bakalij i korzeni należy zwrócić uwagę na następujące ich cechy. Figi najlepsze mają cienką skórkę i powinny być miękkie w dotknięciu.

Dobre rodzynki wszelkich gatunków i rozmiarów powinny być czyste bez ogonków i śmieci, niepozlepiane nadto, jagódki ich powinny być przezroczyste. Migdały dobre są duże, równe i nie powinny mieć połówek, kawałków i t. p. Bardzo drobne migdały spotykane w gorszych handlach, sprzedawane szczególniej jako migdały gorzkie, są ziarnkami pewnych gatunków moreli a nie migdałami. Dobre orzechy czy to włoskie, czy laskowe powinny mieć łupinkę cienką i połyskującą. Dobroć i pełność ziarn można sprawdzić tylko po rozbiciu kilku sztuk, co nie zawsze się daje uskutecznić. Zapleśniała skorupka zawsze odpowiada pleśni ziarna, a orzech spleśniały zupełnie jest niejadalny.

Żelatyna najlepsza jest bardzo biała i ma cienkie listki. Żelatyna żółtawa o grubych listkach jest pośledniego gatunku, niewydajna w robocie i często w smaku kwaśna.

Pieprz używamy dwojaki: czarny, o pomarańczowem ziarnie — gorzki i ciemno bronzowy, a gładkiem ziarnie, aromatyczny, pieprz angielski, potocznie zielem zwany. Oba razem doskonale zastępują pieprz biały, łączący w sobie obie zalety: gorycz i aromat, dużo droższy, lecz mający tę zaletę, że przy użyciu nie zanieczyszcza czarnymi kropkami potraw, co szczególniej przy farszach rybnych i z białego mięsa duże ma znaczenie.

Cynamon powinien być cienki i twardy. Goździki też suche i twarde, goździki czarniawe i miękkie są w złym gatunku. Imbier dobry powinien być w dużych, pełnych kawałkach, lekko kremowo zabarwiony. Imbier szarawy i w drobnych kawałkach, nie daje się utłuc ani utrzeć na tarce i nie należy go kupować. Ze szczególniejszą uwagą należy wybierać wanilję, najkosztowniejszą z korzeni. Strączki jej powinny być szerokie, giętkie i miękkie w dotknięciu, połyskująco czarne i pokryte jakby delikatnym białym szronem. Wanilja sucha, matowo czarna o cienkich strąkach jest niezdatna do użycia.

Wanilję należy przechowywać bądź w szklanych, dokładnie zakorkowanych rurkach, bądź w blaszanych czy szklanych, hermetycznie zamykanych słojach, grubo przesypaną cukrem.

GRUPA XIII. WYKŁAD 9.

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Kwietniki.

Kwietniki w ogrodzie można przyrównać do biżuterji w stroju: trafnie i z umiarem zastosowane, stanowią ozdobę niezastąpioną, ożywiają monotonną symfonję zieleni, nęcą oko i tworzą kontrasty barw. Nadmiar kwietników nietylko, jak biżuterja, obciąża dotkliwie budżet, ale wywołuje wrażenie ujemne pstrokacizny i przeładowania. Tak samo, jak biżuterja do stroju, muszą być *kwietniki* rysunkiem i charakterem, wielkością i bogactwem barw, *dostosowane do tła i otoczenia.* Mała, różnobarwna plamka na rozległej płaszczyźnie parkowego trawnika byłaby równie niestosowna, jak w małym ogródku wielki kwietnik z wysokorosnących bylin jednej odmiany.

Narówni ze wszystkiemi częściami składowemi stroju, podlegają i kwietniki modzie. W początku bieżącego stulecia wszechwładnie panowały t. zw. klomby dywanowe, z tysięcy drobnych, barwnolistnych roślinek, mozolnie sadzonych na plastycznem podłożu, pracowicie wyrobionem w ziemi. Obecnie spotykamy je tylko na zaśniedziałej prowincji, chroniącej się z uporem przed wpływami nowych prądów, albo jako fragmenty rozleglejszych kwietników w parkach publicznych. Pozatem ustąpiły one miejsca jednolitym plamom barwnym o zarysach geometrycznych, rozmieszczonym estetycznie na tle skupin, lub na osiach widoków perspektywicznych; — albo przekształciły się w rabaty, skromne w rysunku, biegnące wzdłuż dróg, często zaś tworzące niezawiły, grubemi linjami prowadzony rysunek kwietnika. Zarówno *założenie*, jak i *utrzymanie* takich *kwietników* jest dużo łatwiejsze i tańsze od staromodnych „dywanów", których drobiazgowy rysunek sprzyjał tworzeniu z roślin herbów, monogramów, zwierząt i t. p. dziwolągów, budzących z punktu widzenia estetyki — uśmiech politowania.

W związku z prostotą rysunku stoi również *prostota doboru roślin:* pstrokacizna ustąpiła miejsca daleko silniejszym w wyrazie jednolitym planom barwnym, tworzonym z jednej odmiany roślin kwitnących, ujętych w obwódkę roślin niższych, o tej samej barwie kwiatów, lecz w innym odcieniu, albo o kwiatach odrębnego koloru, albo wreszcie o kolorowych liściach. Dzięki temu ogromnie rozszerzył się zasób roślin, które mogą być używane do obsadzania rabat i kwietników. Gdy np. dawniej lwie paszcze (Antirrhinum), dzwonki (Campanula), słoneczniki (Helianthus) i im podobne nie miały wstępu do ogrodu dobrze utrzymanego, to dziś grają one w zdobnictwie poważną rolę. W tych warunkach rzeczą bezcelową byłoby wyliczanie gatunków, a tembardziej odmian: z bogatej skarbnicy można czerpać pełną dłonią, rządząc się jedynie upodobaniem osobistem, poczuciem estetyki i harmonji barw. Wysokość wzrostu roślin podają zwykle cenniki nasion. A ponieważ w danej chwili mamy na myśli wyłącznie rośliny, które na kwietniku spędzają jeden tylko okres wegetacyjny, więc daje to zupełną swobodę tworzenia co rok innej dekoracji i odrębnych efektów kolorystycznych.

Zatem już nie o gatunkach i odmianach kwiatów dalej będziemy mówili, lecz *o zasadach urządzania kwietników.*

Ziemia musi być możliwie żyzna, zasobna w próchnicę. Zwykle więc, jeśli ziemia miejscowa jest słaba, wybiera się ją na głębokość jednej łopaty i zastępuje kompostową z dodatkiem darniowej, nawozu przetrawionego i piasku. Niekiedy wystarczy dodanie zasiłku do gleby miejscowej. Powierzchnię trzeba kształtować w ten sposób, żeby się ku środkowi łagodnie wznosiła. W tym celu wystarcza zwykle odpowiednie rozgrabienie tej ziemi, którą odrzuca się łopatą podczas obcinania kantów kwietnika (rys. 14). Kanty powinny mierzyć 3 — 5 cm. od poziomu trawnika. Z kwietników nadmiernie wypukłych woda zbyt szybko spływa ku brzegom, spłókując przytem ziemię, i rośliny na środku cierpią od suszy. Obcinanie kantów, podgarnianie ziemi i spulchnianie jej na całej powierzchni pomiędzy roślinami należy powtarzać co parę tygodni, a prócz tego zawsze po ulewniejszych deszczach. Kwietniki trzeba corocznie zasilać kompostem, albo przetrawionym nawozem, a rośliny w czasie wzrostu nawozami płynnemi.

Odstępy pomiędzy roślinami powinny być tak dobrane, żeby w pełni sezonu ziemia z pomiędzy roślin nie przeglądała. Daleko korzystniej jest ograniczyć powierzchnię kwietników w ogrodzie, a obsadzić je prawidłowo, niż skąpą ilość roślin rzadko rozrzucić po dużej przestrzeni. Przeciętnie odstępy wahają się od 10 do 30 cm, czyli od 100 do 11 roślin na metr kw. Tabelki z wykazem pożądanych odstępów i z obliczeniem ilości roślin, potrzebnych na daną przestrzeń, zawiera „Kieszonkowy kalendarz ogrodniczy i pszczelarski na rok 1931". Powierzchnie o granicach, utrzymanych w linjach prostych, obsadza się szeregami roślin, biegnącymi równolegle, przyczem rośliny powinny być w rzędach sadzone naprzemian. Na rabatach trzeba umieszczać conajmniej 3 rzędy roślin. Powierzchnie okrągłe obsadza się szeregami roślin, biegnącemi współśrodkowo w jednakowej od siebie odległości i w każdym rzędzie wyznacza się takie same odstępy między roślinami. Przy obsadzaniu płaszczyzn owalnych linje biegną równolegle do granic kwietnika. Środek większych płaszczyzn bywa ozdabiany pojedyńczą wyższą rośliną, jak smokowiec (Dracaena), krępla (Yucca), palma, grupa pacioreczników (Canna) lub t. p.

Obwódki tworzy się z jednego, a przy większych kwietnikach z dwóch lub nawet trzech rzędów roślin kwiatowych, albo posiadających barwne liście. Często bywają stosowane obwódki trwałe z bukszpanu (Buxus suffrudicosus) sadzonego gęsto (6 — 10 cm) jednym szeregiem, albo niskiej trzmielnicy (Evonymus radicans fol. var.), która jednak musi być okrywana na zimę. Wysokość obwódki zależy od wysokości roślin, użytych do obsadzenia kwietnika. Więc do kwietników z bratków, niezapominajek, niskich astrów i t. p. wystarczy na obwódkę maruna żółtolistna (Pyrethrum), rozpinana witułka (Verbena), stroiczka (Lobelia), smagliczka (Alyssum), żeniszek (Ageratum) i t. p. Do obsadzania kwietników, złożonych z wysokich paciorecznikówх (Canna), z dalji, rączników (Ricinus), ty-

toni (Nicotiana) i t. p. nadaje się pachnotka szkarłatna (Perilla nankinensis), stroiczka trwała (Lobelia fulgens), dalje karłowate (Mignon), zawieratki (Petunja) i inne. Często na obwodzie tego wyższego otoku bywają jeszcze sadzone rośliny zupełnie niskie, które stanowią zakończenie starannie urządzonego kwietnika.

Dobór roślin jest też zależny od pory roku. Należy rozróżniać obsadzanie wiosenne, letnie, a czasem i jesienne.

Obsadzenie wiosenne składa się z roślin cebulkowych (hiacynty, tulipany, narcyzy, szafrany i t. p.) albo z bratków, niezapominajek, niekiedy stokroci, których jednak nie polecam, ponieważ rozsiewają się i zaśmiecają trawniki. Cebulki trzeba sadzić w jesieni, zależnie od miejscowych warunków klimatycznych — w końcu września lub w październiku, a gdy powierzchnia ziemi zamarznie na 1 cm, wtedy pokrywamy ją warstwą suchych liści, lub innym materjałem, zabezpieczającym od dalszego przemarzania. Pokrycie to z początkiem wiosny należy usunąć.

Na wiosnę można pomiędzy wydobywające się z ziemi kiełki roślin cebulkowych, posadzić dobrane kolorem, ale innej barwy kwitnące już bratki, które narazie stanowić będą tło, a gdy cebulkowe przekwitną, zajmą główne miejsce. Można też sadzenie bratków lub niezapominajek pomiędzy cebulkami wykonać później, gdy te ostatnie przekwitną. Ale z wyjmowaniem cebulek należy czekać aż liście zaczną zamierać.

Można też kwietniki wypełnić samemi bratkami w jesieni, albo na wiosnę, albo wiosną posadzić same niezapominajki. Rośliny powyższe łatwo znoszą przesadzanie nawet w pełnym kwiecie.

W połowie maja ustępują one miejsca roślinom późniejszego okresu. Część z nich, jak np. pelargonie, dalje, paciorecznikі, szałwie i inne, dotrwają do mrozów. Inne zaś, jak lewkonie, goździki, dzwonki, rezeda i t. p. przekwitną w ciągu lata, więc trzeba będzie zastąpić je astrami, których różnorodność form, barw, wysokości i układu kwiatów pozwoli każdemu miłośnikowi dobrać typ, dogadzający jego upodobaniom.

Po za wyliczonemi już czynnościami, dalsze *pielęgnowanie kwietników* polega na usuwaniu chwastów, spulchnianiu powierzchni ziemi i obcinaniu przekwitłych kwiatostanów lub zbieraniu obsychających liści. Częste i obfite polewanie i zasilanie kwietników sprzyja obfitemu i długotrwałemu ukazywaniu się nowych pączków i wykształceniu się dorodnych kwiatów.

W tym krótkim szeregu wykładów, dostosowanym do ram ogólnych Kursów Korespondencyjnych, ale zbyt szczupłym w stosunku do ważności i rozmiarów samego tematu, — omówiliśmy zagadnienia, które mogą się nastręczać w życiu codziennem pp. Słuchaczkom, posiadającym małe ogródki. Dalecy jesteśmy od wyczerpania tematu; to dopiero kanwa, na której doświadczenie osobiste i studjowanie odpowiednich podręczników wyhaftuje bliższe poznanie wymagań świata roślinnego. Ale uważam za swój obowiązek zawodowy raz jeszcze z naciskiem zwrócić uwagę *na potrzebę racjonalnego postępowania* od pierwszej chwili, od momentu powzięcia decyzji urządzenia ogrodu. Najcenniejsze meble, porozstawiane bezładnie, bez smaku i poczucia estetyki, nie utworzą ponętnego mieszkania. Tembardziej nie wytworzy miłego dla oka ogródka błędnie rozplanowana sieć ścieżek i nieumiejętnie rozmieszczona roślinność. Ale meble łatwo poprzestawiać, natomiast przerobienie ogródka pociąga za sobą wyłożenie znacznego kapitału i zaczynanie całej pracy ozdabiania siedziby od początku. Więc przedewszystkiem plan, opracowany przez wykwalifikowanego ogrodnika architekta, a potem wykonanie go na gruncie ściśle według projektu, najlepiej pod dozorem autora.

Nie znaczy to jednak, ażeby z chwilą założenia ogrodu dalsze jego wzbogacanie było niemożliwe. Przeciwnie, *praca nad doskonaleniem* tego letniego salonu może być w dalszym ciągu prowadzona, ale potrzebny jest duży krytycyzm, zmysł artystyczny i znajomość materjału roślinnego. Do nabycia niezbędnych wiadomości prowadzi studjowanie odpowiednich podręczników, uczęszczanie na kursy i na zebrania zrzeszeń, poświęconych szerzeniu zamiłowania do ogrodnictwa i umiejętności pielęgnowania roślin.

Do takich zrzeszeń, których głównym celem istnienia jest *okazywanie pomocy* wszelkiego rodzaju *miłośnikom ogrodnictwa,* począwszy od właścicieli kilku doniczek na parapecie okiennym, a skończywszy na szczęśliwych posiadaczach mniejszych lub większych ogródków, jest „Koło Miłośników Ogrodnictwa“ w Warszawie, Jerozolimska 45 m. 4, tel. 632-35. Ono skupia na swych zebraniach tych wszystkich, którzy ukochali świat roślin, pragną się niemi otaczać i szukać wśród nich wytchnienia po znoju codziennej pracy zarobkowej.

Im liczniejsze będą kadry tej, lub pokrewnych jej, instytucji, tem piękniej się przyozdobią nasze osiedla, na czem zyskają nietylko ich mieszkańcy, ale również estetyka i kultura zewnętrzna całego naszego kraju.

————

HODOWLA WARZYW

ZOFJA WRÓBLEWSKA

Pielenie. Wzruszanie ziemi. Obsypywanie. Przerywanie zasiewów. Podlewanie.

Jak głęboko sadzić rośliny?

Odpowiedź krótka—nigdy głębiej jak po szyjkę korzeniową. Obydwa liścienie muszą być nad ziemią, tembardziej tak zwane serce (pączek wzrostu). Niektóre warzywa np. sałata, selery, cebula bardzo są wrażliwe na zagłębokie posadzenie. Sałata rozwija główki nienormalne, cebula nie wykształca wcale dobrych główek, a selery dają małe zniekształcone korzenie.

Rosadę przed sadzeniem należy dobrze podlać by możliwie jak najwięcej ziemi utrzymało się przy korzonkach. Wyjmować ostrożnie podważając od spodu, by nie przerywać korzonków. W czasie sadzenia dużych przestrzeni donosić rosadę partjami by zbytnio nie więdła.

Po posadzeniu zwłaszcza w porze suchej dobrze jest rośliny podlać. Najlepiej kubeczkiem z wiadra, albo polewaczką bez sitka. Wodę lać blisko ziemi by siłą prądu nie poprzewracać i nie zamulić roślin szczególnie gdy rosada jest drobna.

Na dużych plantacjach zwykle nie podlewamy by nie podnosić zbytnio kosztów uprawy — staramy się więc wybierać na sadzenie dnie pochmurne, dżdżyste. A gdyby to zbytnio opóźniało robotę przynajmniej w czasie popołudniowym by świeżo posadzonych roślin nie narażać na ostre działanie słońca.

Pielęgnacja w czasie wzrostu.

Roboty objęte tym tytułem są b. ważne i od ich starannego, umiejętnego wykonania w swoim czasie zależy nieraz całkowicie powodzenie uprawy. Warzywa w pierwszym okresie rozwoju rosną przeważnie powoli słabo, ocieniając rolę i dlatego łatwo b. rozwijają się chwasty, które odbierają pokarmy roślinom uprawnym. Walkę z chwastami trzeba rozpocząć jak najwcześniej, gdy tylko warzywa zasiane wzejdą by nie dopuścić do przerośnięcia tychże przez zielsko. Im chwasty będą mniejsze tem łatwiej je zniszczyć.

Pielenie — czyli oczyszczanie z chwastów wykonać możemy ręcznie, wyrywając zielsko. Jest to jednak sposób b. mozolny, a przy tem ziemia pozostaje niewzruszona. Daleko lepiej czynność tę połączyć z motyczeniem. Motyką podcinamy zielsko w międzyrzędach — ręką zaś pielemy tylko same linje i wytrząsamy chwasty już podcięte. Robota taka jest dokładniejsza, bo niszczymy nawet maleńkie chwasty, które ręką nie bylibyśmy w stanie wyrwać.

Gdy chwasty są jeszcze małe, duże usługi przy pieleniu daje tu specjalny rodzaj motyczki „strzemiączko“, które doskonale wycina młode zielsko — nie przewracając przy tem głęboko ziemi.

Pieląc duże chwasty (do czego nie należy dopuszczać), musimy je z zagonków wynosić i składać na kupę kompostową.

Przy uprawie w linje na dużych plantacjach pielenie wykonać można przy pomocy narzędzi ręcznych (planet nastawiony jako opielacz) lub nawet konnych. Mechaniczne pielenie musi być dopełnione przez wybieranie ręczne chwastów z samych linji warzyw.

Wzruszanie ziemi ma na celu utrzymywanie powierzchni gleby pomiędzy warzywami w stanie spulchnionym. Ma to dwojakie znaczenie: 1) wzruszona powierzchnia chroni głębsze warstwy od wysychania, a więc zatrzymuje wilgoć w roli, 2) w czasie deszczu woda łatwiej wsiąka w głąb dzięki temu, że powierzchnia jest porowata a więc przepuszczalna. To też po każdym większym deszczu trzeba koniecznie skorupę utworzoną na roli zerwać. Czynność tę wykonywujemy, motyczką, albo planetem nastawionym jako kultywator.

Obsypywanie. Niektóre warzywa wymagają obsypania ich przyziemnych części łodyg — czyli okopania. Robota polega na nagarnięciu ziemi wokoło rośliny przy pomocy motyczki, lub w uprawie polowej, np. ziemniaków, szparagów radełkiem konnym.

Obsypanie ma na celu wywołanie z pokrytych ziemią dolnych części łodyg, korzeni przybyszowych, które wzmocnią ukorzenienie się rośliny, a więc jej wzrost. Spulchniając glebę i zwiększając jej powierzchnię stwarzamy lepsze warunki nagrzania się gleby.

Obsypanie szparagów ma na celu otrzymanie wybielonych delikatnych pędów. Przy uprawie ziemniaków zwiększenie ilości łodyg podziemnych, a więc ilości bulw pod krzakiem.

Przerywanie zasiewów zazwyczaj jest koniecznem. Rośliny zbyt gęsto rosnące niewykształcają się odpowiednio (np. korzeniowe) dając znacznie gorsze plony tak pod względem jakości jak i ilości. Zasiew przerzedzamy zależnie od rodzaju warzywa, bądź odrazu na odpowiednią odległość, bądź początkowo tylko częściowo. Rośliny z powtórnego przerywania, które dojdą już do pewnego rozwoju — użyjemy jak produkt najwcześniejszy

(przy uprawie warzyw korzeniowych). Drugi ten sposób stosujemy zwykle w ogródkach uprawianych dla własnej potrzeby.

Przerywanie powinno być wykonane możliwie wcześnie, by rośliny wzajemnie się nie ogładzały. Spóźniona przerywka nie wpływa już najczęściej na poprawienie się plonu. Najlepiej przerywać jest po deszczu, rośliny wtedy łatwiej wyrywać z ziemi nieuszkadzając przy tem najbliżej położonych, nie ma też obawy urywania tylko natki.

Podlewanie. Podlewanie należy do bardzo ważnych czynności pielęgnacyjnych. Dostarczanie sztuczne wody roślinom w czasie wzrostu na dużych plantacjach jest w obecnych naszych warunkach ekonomicznych wprost niemożliwem. Uprawiając jednak warzywa dla siebie nie powinniśmy żałować pracy i czasu na podlewanie, gdyż jakość naszych warzyw zapłaci nam za ten trud.

Warzywa są b. czułe na brak wilgoci w glebie — i dostarczoną im w odpowiednim momencie wodę doskonale wykorzystają.

Woda do podlewania powinna być miękka, wystała. Za tem najlepszą jest woda z rzeki, potem ze stawów i sadzawek. Woda studzienna jest zwykle twarda i uboga w tlen, dlatego też przed użyciem trzeba ją nalać w możliwie szerokie kadzie lub odpowiednio zbudowane zbiorniki, żeby się wygrzała. Woda taka im dłużej będzie stała i im cieńszą warstwą będzie wystawiona na działanie powietrza tem będzie lepsza.

Przy podlewaniu pamiętać należy, że lepiej jest dać roślinom wodę rzadziej, a dużo, niż codzień kropić tylko lekko powierzchnię. Przez takie powierzchowne podlanie zwilżymy tylko cieniutką warstewkę ziemi (często pod spodem jest ziemia zupełnie sucha), zwłaszcza w czasie długotrwałej suszy, co wywoła jeszcze większe parowanie, a więc stratę wody. Podlewając obficie zmoczymy ziemię głębiej, a zerwawszy nazajutrz utworzoną skorupę, zaopatrzymy rolę w wodę na czas dłuższy. Jeżeli więc nie możemy odrazu podlać całego ogródka, lepiej podzielić go na części i po koleji podlewać, ale obficie.

A teraz samo wykonanie podlewania. Najlepiej podlewać jest średniej wielkości konewką, której sitko rozpryskuje wodę delikatnemi strumieniami. Konewkę trzymać możliwie nisko tuż nad roślinami by woda padając zgóry nie ubijała powierzchni roli. Zagonek przechodzić z konewką parę razy, aby woda wsiąkała stopniowo, inaczej nadmiar jej spłynie bezużytecznie w bruzdy.

Roślinom posadzonym rzadko dobrze jest dać wodę pod korzenie— co czynimy zdjąwszy sitko z konewki. Tak samo wodę trzeba lać zbliska, by ostry strumień nie wymywał dziur i nie podmywał korzeni.

OD REDAKCJI

Korzystając z uprzejmości firmy Chrostowski, która sygnalizuje nam wszystkie pojawiające się na rynku handlowym nowości z zakresu gospodarstwa domowego jesteśmy w możności podawania naszym Czytelniczkom wykazów narzędzi i naczyń kuchennych ułatwiających zabiegi kulinarne i utrzymanie wzorowego porządku, który jest pierwszym warunkiem zdrowej i higjenicznej kuchni domowej.

Na tablicy zamieszczonej w bieżącym zeszycie Kursów Korespondencyjnych widzimy:

1. Praktyczny przyrząd do wydrążania środków od jabłek. Po obraniu jabłka, przed podzieleniem go na części usuwa się wydrążaczem pestki i łuski.

2. Maszynka do ostrzenia noży, która nietylko ostrzy, ale i doprowadza do nienagannego stanu pozawijane kanty.

3. Nożyk kuchenny do jarzyn zrobiony ze stali całkowicie uodpornionej na rdzę — nożyk ten bardzo ostry nawet w zetknięciu z kwasami nie rdzewieje i nie pokrywa się plamami.

4. Nożyk do krajania cytryn i pomarańcz, również nierdzewiejący — dzieli owoc na cieniutkie nienaruszone plasterki.

5. Nożyk do obierania szparagów. Zdejmuje włókno cieniutkiemi i równemi warstwami.

6. Korkociąg uniwersalny połączony z maszynką do otwierania puszek z konserwami.

7. Rączka do rondli, wykluczająca konieczność chwytania rozgrzanych naczyń kuchennych przez wątpliwej nieraz czystości, ścierkę.

8. Nożyk do obierania ziemniaków — zdejmuje skórę równo i bardzo cienko.

9. Widelczyk automatyczny, ułatwiający nakładanie na talerz marynat (grzybki, rydze, korniszony, pikle) zakąsek, ciast i t. p. Widelczyk jest zaopatrzony w sprężynkę za naciśnięciem której zęby najmocniej osadzonego w kawałku mięsa, jajka, ciasta, widelca, oswabadzają się natychmiast.

10. Sitko na kran od zlewu, przeciwdziała

rozpryskiwaniu wody. Sitko jest ujęte od wewnątrz w gumową obrączkę co umożliwia zakładanie go na krany różnych wielkości.

11. Wyciskacz do cytryn służy równocześnie jako dekoracyjne przybranie zimnych i gorących dań, przekąsek, sałat, ryb.

12. Siteczko do herbaty, lub kawy założone na dziobek od imbryka, lub dzbanka wyklucza przedostanie się do filiżanki listków herbacianych i fusów od kawy.

Firma Chrostowski — Marszałkowska 108 — Warszawa, załatwia zamówienia listowne odwrotną pocztą. Prosimy przy zamówieniach powoływać się na Redakcję.



NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Polewki z piwa i wina są napojami smacznemi, pożywnemi i urozmaicającemi nasze jadłospisy.

Polewki z piwa podaje się zazwyczaj zamiast zupy, do nich chleb żytni pokrajany w zgrabne niewielkie czworokątne kawałki, tłusty biały ser krowi obsuszony i pokrajany tak, jak chleb, wreszcie gorące chrupkie grzanki.

Do polewek z wina białego, które są typowym napojem podwieczorkowym podaje się biszkopty miękkie (podeszewki, biszkopty znane w handlu pod nazwą szampańskie), lub suche, chrupkie drobne biszkopciki.

Główną cechą polewek przyrządzanych zazwyczaj na podstawie jaj jest obfita, lekka piana, jaka wytwarza się na powierzchi polewki w czasie podgrzewania. Ta właśnie umiejętność podgrzania polewki w sposób odpowiedni, nadania jej wysokiej temperatury, a jednak ustrzeżenia przed zagotowaniem, które spowodowałoby ścięcie jajek jest punktem kulminacyjnym, najważniejszym i najtrudniejszym. Piana na powierzchni polewki wytwarza się wtedy, jeżeli podgrzewając napój ubijamy go równocześnie trzepaczką, lub specjalną drewnianą kopystką używaną w każdej kuchni wielkopolskiej, a znaną pod nazwą „kwirlejki".

Polewkę najlepiej podgrzewać nie na pełnym płomieniu, a na rozżarzonych węglach i to nie w blaszanem, cienkiem naczyniu, a w kamiennem ogniotrwałem, które sprzyja powolnemu ogrzewaniu i nie grozi niebezpieczeństwem szybkiego zagotowania się napoju. Przytem zarówno wino, jak i piwo (szczególniej ogrzane) łatwo przejmuje zapach blachy przez co traci wykwintny smak.

Do każdego tematu kulinarnego można podejść indywidualnie to też i w szablonową dziedzinę polewek łatwo wnieść pewne twórcze urozmaicenie byle tylko nie unosić się zbytnią fantazją i nie mieszać smaków, które się zwalczają, dając nieodpowiednie zestawienia.

W skład polewek z piwa wchodzą: cytryna, czysty miód pszczelny, wyborowa młoda kwaśna śmietana, masło deserowe, cukier, korzenie (cynamon, goździki) całe jaja, lub żółtka, a czasem nawet i wino owocowe.

Nie trzeba jednak wszystkich tych części składowych używać równocześnie. Jeżeli zaprawiamy polewkę śmietaną obejdziemy się bez miodu i cytryny, ntaomiast podniesiemy jej delikatny smak dodatkiem wyborowego masła deserowego. Natomiast przygotowując polewkę czystą niezaciąganą śmietaną, miód, cytryna i korzenie będą bardzo wskazane.

Dobór jakościowy i ilościowy dodatków i przypraw jest rzeczą indywidualną. Mamy liczne przepisy na polewki, jednakże w każdym nieomal domu przygotowuje się je w sposób odmienny, z piwa jasnego; jasnego mieszanego z ciemnym; rozebranego winem; na słodko; zaciągnięte śmietaną i jajami, lub czyste. Podam tutaj parę charakterystycznych przepisów, jako wzór prawidłowego przyrządzania polewek z piwa.

Polewka z piwa z miodem, tak zwane *piwo grzane.* Rozebrać pół na pół piwo jasne ciemnem piwem słodowem, dodać goździków i cynamonu. Zagotować w kamiennym garnku ogniotrwałym, doprawić do smaku miodem pszczelnym, a na wydaniu wrzucić kilka plasterków cytryny oczyszczonej z pestek i ze skórki. Dla nadania wyrazistości smaku można zacisnąć polewkę sokiem cytrynowym.

Polewka z piwa ze śmietaną. Dwie butelki jasnego piwa zaprawić niewielką ilością kwaśnej śmietany, którą rozprowadzamy łyżką pszennej mąki. Zagotować; na wydaniu zaciągnąć pół litrem wyborowej młodej śmietany kwaśnej rozbitej z dwoma żółtkami. Wylać do silnie ogrzanej wazy, włożyć łyżkę masła deserowego.

Można też przyrządzać polewkę z piwa tak, jak szodon z wina, postępując w sposób następujący:

Wziąć tyle szklanek jasnego piwa ile osób: dodać białego wina owocowego w stosunku $^1/_4$ litra wina, na litr piwa. Zagotować. Ubić zawczasu żółtka z dowolną ilością cukru, zmieszać je z zagotowanym płynem, podgrzewać na ogniu, lub węglach ubijając silnie trzepaczką. Gdy na powierzchni uformuje się obfita piana podawać w filiżankach. Do takiej polewki najlepiej pasują gorące chrupkie grzanki z pszennego chleba.

Polewki z wina. Technika przyrządzania polewek z wina nie różni się w zasadzie od wyżej opisanej z tą różnicą, że polewki winnej nie zaciąga się nigdy kwaśną śmietaną, a doprawia jedynie cukrem, żółtkami, cytryną i korzeniami.

Wina używa się krajowego owocowego, albo francuskiego stołowego w niższym gatunku. Wina kosztowne nie są używane jako podstawa polewek.

Jeżeli przygotowujemy polewkę z wina mocnego (wyższy proc. alkoholu) można je rozcieńczyć

wodą, w stosunku 1 — 2 szklanek wody na 4 szklanki wina.

Klasyczna polewka winna znana pod nazwą *szodonu* jest najczęściej spotykaną w naszych jadłospisach. Przyrządza się ją rozcieńczając wino wodą w stosunku wyżej podanym, biorąc na pół litra wina i szklankę wody 6 żółtek ubitych do białości z trzema czubatemi łyżkami cukru pudru.

Po wymieszaniu płynu z żółtkami wlewamy go do kamiennego ogniotrwałego (wysokiego) garnka, stawiamy na rozżarzonych węglach i ubijamy silnie trzepaczką, aby wytworzyć obfitą, lekką pianę. Polewka nie powinna się zagotować, musi być jednak doprowadzona do możliwie najwyższej temperatury. Podaje się ją w filiżankach ogrzanych, aby napój nie wystygł.

Polewkę z wina z cynamonem można podawać zamiast zupy z grzankami z delikatnej bułki pszennej.

Chcąc nadać polewce winnej smak nieco wyraźniejszy można przyrządzać ją w sposób nieco odmienny, a mianowicie użyć cukier w kawałkach zamiast cukru pudru: otrzeć połowę cukru o skórkę cytrynową, połowę o skórkę pomarańczową zalać cukier winem, podgrzać, a gdy się rozpuści dodać dobrze rozbite żółtka i dalej postępować, jak wyżej. Na taką polewkę używa się wina czystego nie rozcieńczonego wodą. Proporcja cukru mniej więcej 200 gr. na litr białego wina.

Polewce winnej można jeszcze nadać odrębny smak na podstawie wina o typie win reńskich, mocnej herbaty i rumu.

Sposób przyrządzania następujący:

Rozprowadzić wino mocną, aromatyczną (świeżo zaparzoną) herbatą, biorąc jedną szklankę herbaty na dwie szklanki wina. Otrzeć cukier rąbany w ilości 100 gr. na każdą szklankę wina o skórkę cytrynową i pomarańczową, wcisnąć sok z jednej cytryny i jednej pomarańczy. Oddzielnie rozbić całe jaja i żółtka, licząc pół jaja i jedno żółtko na każdą szklankę płynu, rozbić tak, aby masa stała się jednolita. Podgrzać lekko wino z cukrem, a gdy się cukier rozpuści wlać jaja, podgrzewać dalej ubijając mocno trzepaczką. Ubijając napój dodawać stopniowo mocnego rumu, licząc szklankę rumu na sześć szklanek wina.

Poncz. Poncz przyrządza się na podstawie wina, araku, cytryn, pomarańcz, cukru i herbaty, lub wody wrzącej.

Temperatura ponczu powinna być bardzo wysoka, nie trzeba go jednak gotować, a podgrzewać na ogniu do zagotowania.

Mocny poncz podaje się w wazie zapalając go w chwili stawiania na stole. Jest to sposób zarówno efektowny, jak i wpływający na podniesienie smaku napoju.

W skład klasycznego ponczu wchodzi: 250 gr. cukru rozpuszczonego na gęsty syrop, do którego wlewa się (gdy syrop jeszcze gorący) szklankę araku i trzyma pod szczelnem przykryciem kilka godzin. Gdy się płyn przegryzie dodać 5 szklanek wina białego, jedną szklankę czerwonego, wymieszać, silnie podgrzać i natychmiast podawać.

Poncz tak przyrządzony jest pierwowzorem wszystkich napojów o pokrewnym typie, to znaczy *ponczów* w przyrządzanie których można jednak włożyć dużo polotu i fantazji, dozując i dobierając umiejętnie dodatki. Jako przykład niech posłuży poncz znany pod nazwą królewskiego, który przewyższa pod względem wykwintu i smaku swego protoplastę. Przyrządza go się w sposób następujący:

2 szklanki mocnej, aromatycznej herbaty, 400 gr. cukru, sok z 4 cytryn i 4 pomarańcz malinowych, $^1/_2$ butelki białego wina, $^1/_2$ butelki likieru Marascino, $^1/_2$ butelki mocnego araku i $^1/_2$ butelki szmapana zmięszać: wlać w porcelanowe, lub kamienne ogniotrwałe naczynie, przykryć szczelnie, obwiązać wierzch naczynia papierem pergaminowym i wstawić je w głęboki rondel z wrzącą wodą. Podgrzewać tak dopóki poncz nie nabierze wysokiej temperatury. Podawać bardzo gorący. Nie można jednak takiego ponczu zagrzewać bezpośrednio na ogniu, a postępować z nim jak wyżej, albo też doprowadzać go do właściwej temperatury trzymając naczynie z ponczem w gorącym piecyku od pieczenia.

Wyśmienite są też poncze przyrządzane na podstawie cukru, który rozpuszczamy bez wody, a polewając go mocnym arakiem, który się zapala.

Technika przyrządzania takiego ponczu jest następująca. Układa się na odkrytej wazie nóż o szerokiem ostrzu. Na ostrzu noża kawał cukru odrąbanego z głowy. Cukier polewa się obficie arakiem i zapala. Gdy cukier pod wpływem żaru roztopi się i zniknie spływając gęstym syropem w wazę, gasi się arak i wlewa do wazy białe, lub czerwone wino, pomarańcze malinowe obrane ze skórki (oczyszczone z włókien) i pokrajane w plasterki, sok z cytryn wyciśniętych przez maszynkę. Silnie podgrzany w kamiennem ogniotrwałem naczyniu (lecz nie zagotowany) poncz podaje się bez dodatku, lub z dodatkiem wrzącej wody, zależnie od upodobania. Normalną proporcją będzie tutaj: 800 gr. cukru, butelka araku, dwie butelki wina, dwie pomarańcze, sok z 4 cytryn. Jeżeli rozcieńczamy poncz wrzątkiem trzeba wziąć więcej cukru. Przy tej samej proporcji z dodatkiem $^1/_3$ części wody, a zamiast 800 gr. 1200 gr. cukru.

Doskonały jest też poncz przyrządzany na prędce na podstawie soku pomarańczowego, cy-

trynowego, marascina, białego rumu, cukru i herbaty.

Sposób przyrządzania bardzo łatwy i prędki. Przygotować tyle cienkich porcelanowych filiżanek ile osób. Włożyć do każdej filiżanki 6 kawałków cukru rąbanego, wlać sok z jednej malinowej pomarańczy, łyżeczkę, lub dwie soku cytrynowego, łyżeczkę likieru marascino i 3 łyżeczki białego rumu, dopełnić filiżanki wrzącą, mocną, aromatyczną herbatą.

Wspólną cechą wszystkich rodzajów ponczu powinna być wysoka temperatura, osiągnięta na podstawie silnego podgrzania — nigdy gotowania.

Zamiast ogólnie używanego soku cytrynowego można też dodawać sok berberysowy, który nadaje wykwintny smak. Zamiast pomarańcz krajanych w plasterki wrzuca się też do ponczu wykwintnego, podawanego w uroczystych chwilach, jak np. wieczór sylwestrowy, kawałki świeżego ananasa, lub ananasa z konserwy co bardzo podnosi smak dzięki pięknemu aromatowi owocu. Jest to jednak dodatek kosztowny i można się łatwo obyć bez niego, a pomimo to przyrządzić wyśmienity napój.

Eesencje ponczowe. Uproszczonym sposobem przyrządzania ponczu jest używanie przygotowanych na zapas esencyj ponczowych, które przechowuje się w szczelnie zakorkowanych i zalakowanych butelkach.

Zastosowanie esencji ponczowej jest proste, nalewa się ją do szklanki w ilości zależnej od proc. alkoholu zawartego w esencji i jej skoncentrowanego silniej, czy słabiej smaku i aromatu i dopełnia się szklankę wrzącą wodą, lub wrzącą herbatą.

Zasadą przygotowywania esencji jest wymieszanie syropu, soków owocowych (cytryny, pomarańcze, ananas, sok berberysowy) araku, wina, ewentualnie koniaku, czy likieru. Syrop trzeba zagotować, wyszumować, dodać sok owocowy jeszcze raz zagotować, zdjąć z ognia dodać płyny umiejętnie dozowane, wymięszać i pozostawić pod przykryciem, aby nie ulotnił się aromat. Trzymać tak kilka godzin, aby się wszystko doskonale przegryzło, poczem przecedzić przez gęste sitko i zlać do czystych, suchych, wypłókanych arakiem, lub spirytusem, butelek. Można też dla aromatu wrzucić do każdej butelki trochę skórki okrajanej z cytryny i pomarańczy.

Butelki z esencją ponczową przechowywać w suchej, chłodnej śpiżarni:

Krupnik. Krupnik jest to napój gorący przygotowany na podstawie czystego miodu pszczelnego, masła deserowego, korzeni (cynamon, goździki) i 60 proc. spirytusu. Krupnik jest napojem bardzo smacznym i silnie rozgrzewającym, niezastąpionym jeżeli chodzi o szybkie rozgrzanie się po silnem przemarznięciu, np. na polowaniu, w drodze, po dłuższem przebywaniu na ostrym mrozie.

Krupnik przyrządza się na ogniu, uważając aby alkohol się nie zapalił.

Sposób przyrządzania jest tylko jeden, natomiast indywidualnie stosowane *sekrety,* które nadają mu nieco odrębny smak mogą być różne.

Podaję tutaj sposób przyrządzania doskonałego krupniku wolny od tajemnic, a jednak w skutkach niezawodny.

Rozgrzać masło deserowe z miodem pszczelnym aromatycznym (najlepszy miód ziołowy), podgrzewać dopóki się masło z miodem nie połączy; wrzucić trochę drobno połamanego cynamonu i trochę goździków. Zdjąć z ognia wlać 60 proc. spirytusu, wymieszać, przykryć naczynie i silnie podgrzać. Krupnik podaje się w porcelanowym, lub metalowym ozdobnym imbryku, zaopatrzonym w drobne otworki przy obsadzie dziobka, aby przy nalewaniu korzeni, których do ostatniej chwili usuwać nie należy nie wpadały do filiżanek. Imbryk wyparzyć przed zlaniem krupniku. Podawać bardzo gorący nalewając w małe filiżaneczki od czarnej kawy.

Wszystkie napoje o których tutaj była mowa trzeba przyrządzać w naczyniach nie używanych do gotowania innych potraw, a szczególniej potraw tłustych. Naczynie powinno być bardzo czyste i wolne od wszelkich aromatów, jakie tak uporczywie pozostają w jego ściankach jeżeli bywa używane do zabiegów kulinarnych.

To samo stosować należy i do sitek przez które cedzimy poncz i esencję ponczową. Sitka powinny być nieskazitelnie czyste i do niczego innego nie używane.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.